

Antica Focacceria  
S. Francesco

---

Cucina popolare siciliana dal 1834

---



En 1834, le prince de Cattolica a cédé la chapelle de son palais de la Piazza S. Francesco à Palerme au chef de la cour Salvatore Alaimo: c'est ainsi qu'est née la Focacceria du même nom, qui allie les humbles traditions de la cuisine de rue à l'amour de la meilleure cuisine populaire sicilienne. Des ingrédients typiques et des recettes simples marquent la rencontre de différentes cultures dans les rues bondées de cette ville multiethnique.

Personnes ordinaires, patrons illustres et personnages historiques : nombreux sont ceux qui sont passés par l'Antica Focacceria, animés par le désir de se délecter de ces plats traditionnels et savoureux, transmis avec passion, pour tous ceux qui souhaitent renouveler avec nous ce vœu de goût et de tradition.

## Bienvenues!

☞ Les préparations portant ce symbole sont produites par des laboratoires siciliens pour assurer la recette originale Antica Focacceria S. Francesco et sont surgelés à l'origine.

♠ Les produits portant ce symbole sont surgelés ou congelés à l'origine.

✓ Assiette végétarienne

Pour plus d'informations sur les allergènes, demandez au personnel

Service € 3 Pain additionnel € 1 (1)



---

# Entrées

**Schiticchio Antica Focacceria** 🍷 10  
*Plat mixte: beignet à la farine de pois chiche, croquette au lait, croquette de pommes de terre, petit arancini au beurre, petit arancini au ragoût, sfincione, caponata, petite focaccia<sup>S</sup> maritata (avec rate, poumon, copeaux de fromage)*  
1,6,7,8,9,11,12

**Schiticchio Ballarò** 🍷 12  
*Plat mixte : 2 cazzilli, 2 crochè, 2 panelle, 2 arancinette beurre, 2 arancinette ragoût, 2 arancinette alla norma*  
1,6,7,9

**Schiticchio aubergine** 🍷 🌱 10  
*Plat mixte: rouleaux d'aubergine, caponata, 2 petites arancini aux aubergines*  
1,3,6,7,8,9,12

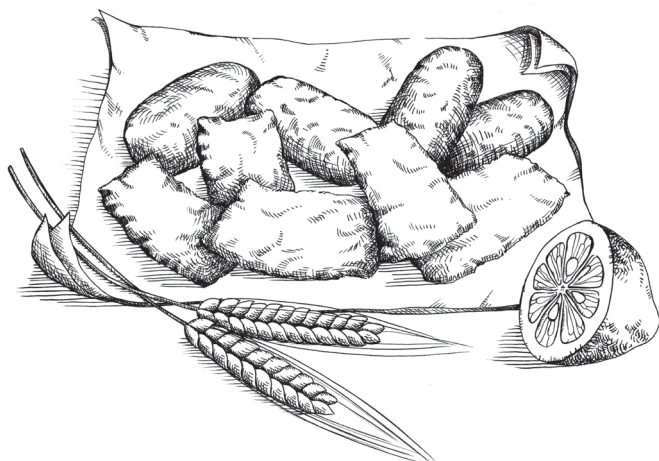
**Caponata aux aubergines** 🍷 🌱 8,5  
*Aubergines, céleri, tomate, câpres, olives et amandes*  
8,9,12

**Salade de poulpe à la sicilienne** 12  
*Salade de poulpe<sup>S</sup>, carottes, céleri*  
9,14

**Ricotta cuite à la Sicilienne** 🌱 10  
*Ricotta cuite à la Sicilienne accompagnée de légumes grillés*  
7

**Carpaccio de thon fumé** 12  
*Carpaccio de thon fumé avec salade mixte et vinaigrette aux agrumes*  
4

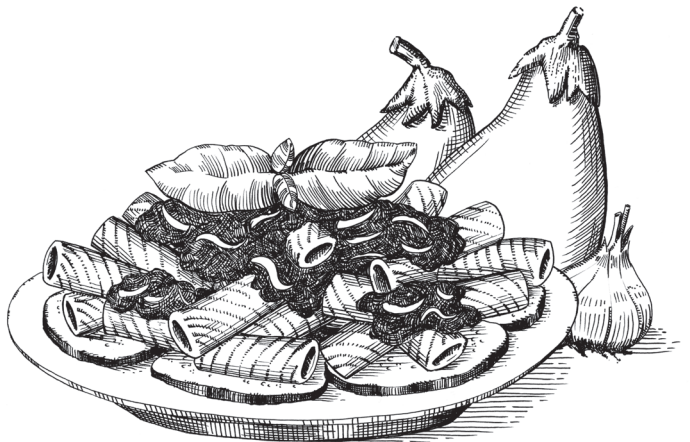
**Caciocavallo all'argentiera** 🌱 10  
*Caciocavallo poêlé avec de l'huile, de l'ail, du vinaigre, du sucre et de l'origan*  
4



---



# Pâtes

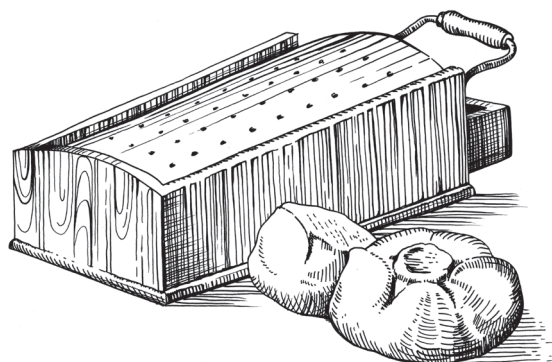
- Pasta chi sardi** 15  
*Bucatini avec sauce à l'anchois, fenouil, safran, pignons, concentré de tomates, raisins secs et chapelure*  
1,3,4,8
- Rigatoni alla Norma**  11  
*Rigatoni avec tomate sauce, aubergines frites, fromage et basilic*  
1,7
- Timbale d'anelletti au four** 10  
*Timbale de pâtes avec ragoût<sup>S</sup> sicilien (petits pois<sup>S</sup>, parmesan, aubergines frites et sauce béchamel)*  
1,7,9
- Tonnarelli aux pistaches et crevettes** 17  
*Tonnarelli de pâtes fraîches avec pesto de pistaches et crevettes<sup>S</sup> sautées à la poêle*  
1,2,3,8,12
- Pâtes busiata à l'espadon, tomates cerises et menthe** 15  
*Pâtes busiata à l'espadon<sup>S</sup>, menthe, tomates cerises et ail*  
1,3,4,12
- Pâtes Tonnarelli à l'encre de seiche avec poulpe et crevettes** 16  
*Pâtes Tonnarelli avec tomates cerises, crevettes<sup>S</sup>, poulpe<sup>S</sup>, vin blanc, huile d'olive vierge et persil*  
1,2,3,12,14
- Busiate aux pistaches et burrata**  18  
*Pâtes fraîches busiate avec pesto de pistaches et burrata*  
1,3,7,8



---

# Viandes et Poissons



- Rouleaux d'aubergines avec pommes de terre**  11  
*Rouleaux d'aubergines farcies aux raisins secs, oignons, chapelure, fromage, velouté de tomates et pignons servis avec salade composée, tomates cerises*  
1,3,7,8,12
- Sardines beccafico** 12  
*Sardines farcies avec chapelure, pignon, raisins secs et persil, assaisonné en aigre-doux, gratiné au four servis avec salade composée, tomates cerises*  
1,4,7,8,12
- Espadon "alla pantasca"** 16  
*Steak d'espadon<sup>S</sup> sauté avec tomates cerises, olives, câpres, menthe fraîche, servis avec salade composée, tomates cerises*  
4
- Rôti "alla palermitana"** 14  
*Bœuf grillé avec chapelure aromatisée aux herbes et poivre noir, servis avec salade composée, tomates cerises*  
1
- Tagliata de poulet à l'orange** 14  
*Tagliata de poulet à la sauce à l'orange, huile d'olive vierge et persil servi avec mesclun et tomates cerises*  
1
- Tagliata de thon** 16  
*Tagliata de thon<sup>S</sup> servi avec mesclun et tomates cerises*  
4
- Steak de bœuf** 16  
*Servie avec salade composée, tomates cerises et flocons de fromage*  
7
- Parmigiana aux aubergines**  11  
*Couches d'aubergines avec fromage, tomate sauce, basilic et gratinés au four*  
3,7
- Friture de poissons** 20  
*Friture de calamars<sup>S</sup>, crevettes<sup>S</sup> et courgettes frites*  
1,2,12,14



# Accompagnements

<b>Pommes de terre au four</b> 	6
<i>Rôties au romarin</i>	
<b>Légumes grillés</b> 	8
<i>Mélange de légumes de saison grillés</i>	
<b>Frites<sup>s</sup></b> 	5
<i>Dans leur peau</i>	
<b>Épinards<sup>s</sup> à l'ail et au piment</b> 	6
<b>Mesclun et tomates cerises</b> 	6

# Salades composées

<b>Alicudi</b>	13
<i>Salade composée, espadon fumé, tomate, mozzarella de Bufala DOP, menthe</i>	
4,7	
<b>Filicudi</b> 	10
<i>Salade composée, épinard<sup>s</sup>, fromage, tomate cerises, olives, câpres et croutons</i>	
1,7	
<b>Ficuzza</b>	11
<i>Salade composée, poulet frit<sup>s</sup>, amandes, parmesan Grana DOP, mayonnaise et croutons</i>	
3,5,7,8,10	
<b>Favignana</b>	17
<i>Salade mixte, tartare de thon<sup>s</sup>, tomates, mozzarella de bufflonne, olives et oranges pelées à vif</i>	
4,7	
<b>Burrata et tomate caprese</b> 	13
<i>Burrata à la tomate, huile EVO et basilic</i>	
7	

## MENU ENFANTS

Jusqu'à 10 ans

Pâtes à la sauce tomate<sup>s</sup> (1,3,7,9) ou escalope de poulet<sup>s</sup>  
avec pommes de terre frites ou au four (1,3,5,7,6,8)  
+ Boisson de votre choix + Cannolicchio (1,7,6,8)



# Street food

*Dans toute la Sicile, et en particulier à Palerme, la cuisine de rue fait partie intégrante de la tradition populaire et du patrimoine culturel. Ce sont des saveurs fortes et délicates, des spécialités savoureuses et parfumées que nous proposons dans leurs recettes les plus classiques.*

## Pani ca' meusa

*La meusa est la rate, le cinquième quart du veau qui est recuit dans du saindoux avec le poumon et, a toujours été mangé en vastedda ou guastedda, focaccia<sup>S</sup>*

## Focaccia<sup>S</sup>

*Un sandwich rond typique saupoudré de graines de sésame.*

*Les fromages de nos focaccias sont Zappalà*

**Focaccia schietta** 🌱 – avec flocon de fromage et ricotta 3,8  
1,11,7.

**Focaccia maritata** – avec rate<sup>S</sup>, poumon<sup>S</sup>, flocon de fromage et ricotta 3,8  
1,11,7.

**Focaccia formaggio** – avec rate<sup>S</sup>, poumon<sup>S</sup> et fromage 3,8  
1,7,11.

**Focaccia limone** – avec rate<sup>S</sup>, poumon<sup>S</sup> et citron 3,8  
1,11.

**Pane et panelle** 🌱 🌱 – focaccia, avec beignets à la farine de pois chiche 3  
1,11.

**Pane, panelle et cazzilli** 🌱 🌱 – focaccia, avec beignets à la farine de pois chiche 3  
et croquettes de pommes de terre  
1,11.

**Pane et cazzilli** 🌱 🌱 – focaccia, croquettes de pommes de terre 3  
1,11.

**Pane panelle et aubergines** 🌱 🌱 – focaccia, avec beignets à la farine de pois chiche, 3,5  
aubergines frites, poivre et citron  
1,11.

**Arancina ragoût** 🌱 – boulette de riz avec ragoût sicilien 2,8  
6,7,9,1.

**Arancina beurre** 🌱 – boulette de riz avec jambon et béchamel 2,8  
6,7,1.

**Arancina Norma** 🌱 🌱 – boulette de riz aux aubergines, ricotta et basilic 2,8  
7,6,1,3.

**Assiette d'arancini** 🌱 – mix de petites boulettes de riz 7  
7,6,1,3.

**Panelle** 🌱 🌱 – beignets à la farine de pois chiche et persil 6 pièces 3

**Cazzilli** 🌱 🌱 – croquettes de pommes de terre et menthe 6 pièces 3

**Crocchè di latte** 🌱 🌱 – cœur moelleux de béchamel dans une panure croustillante 6 pièces 3,8  
7,1,6,9.

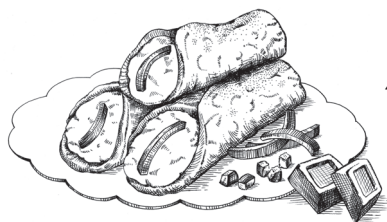
**Sfincione palermitano** 🌱 – pizza avec tomate, fromage, chapelure, oignons, 6  
anchois, fromage et origan  
1,4.

---

# Dessert

**Cannolo** 4  
*Farci avec ricotta<sup>S</sup> sucrée et flocons de chocolat noir, sucre glace et zeste d'orange confite*  
1,7,12

**Cannolo au pistache** 4,2  
*Farcies à la crème de ricotta<sup>S</sup> et de pistache*  
1,7,8



**Trionfo di San Francesco** 6  
*Cannolo décomposé servi dans un verre, éclats de gaufrette de cannolo, crème de ricotta enrichie d'écaillés de chocolat noir*  
1,7,12

**Cassata siciliana** 6  
*Base de crème de ricotta, génoise, massepain aux amandes et fruits confits*  
1,3,6,7,8

**Scassatina** 5  
*La cassata déstructurée de l'Antica Focacceria*  
1,3,6,7,8,12

**Mousse 7 couches à la pistache** 6  
*Dessert léger avec des couches de mousse à la pistache, pistache croquante, chocolat et génoise au cacao*  
1,3,6,7,8

**Délice au chocolat et aux noisettes** 6  
*Génoise enrichie d'une crème de noisette et d'une mousse moelleuse au cacao, le tout finement glacé au chocolat noir*  
1,3,6,7,8

**Tiramisu Antica Focacceria** 6  
*Crème de tiramisu<sup>S</sup> sur doigts de dame au café avec flocons de gaufrettes de cannoli*  
1,3,7

**Granimousse au citron** 6  
*Semifreddo léger au citron garni de granité au citron*  
3,7

**Panna cotta à la pistache** 6  
*Dessert crémeux à base de crème et de crème à la pistache, servi avec du croquant à la pistache*  
7,8

**Cassatine cuites au four avec de la crème** 6  
*Pâte sablée au chocolat parfumée, farcie de ricotta douce et de pépites de chocolat, servie avec de la crème fouettée*  
1,3,6,7

**Dégustation de chocolat de l'Antica Dolceria Bonajuto à Modica** 4  
*Vanille - Cannelle - Gingembre - Orange*  
*Chocolat qui nécessite le traitement à basse température typique de la tradition de Modica ; avec une structure granuleuse avec des grains de sucre encore intacts à l'intérieur du produit.*

**Dégustation de chocolat de l'Antica Dolceria Bonajuto à Modica** 8  
*Vanille - Cannelle - Gingembre - Orange*  
**avec du Rhum** rump@blic Sicilian Origin ou rump@blic Sicilian Legacy

---

---

# Granité

*Seulement en saison estivale.*

*Demandez à notre personnel l'assortiment de saveurs.*

Granité	4
Brioche col tuppo <i>avec granité</i> 1,3,7	5
Petit verre de granité sicilienne	2,5

## Caféteria

Antica Cafè <i>Espresso accompagné d'une demi-sphère de glace</i>	2,5
Café expresso Moak sélection Brasilea <i>Mélange qui préserve l'essence des différentes cultures qui se mélangent dans un café riche avec un arôme agréable pendant longtemps</i>	1,6
Café expresso décaféiné	1,6
Cafè americano	2
Cappuccino	2
Cappuccino avec lait d'amande	2,5
Café d'orge normal/grande tasse	1,6 / 2
Espresso avec alcool	3,5
Café glacé secoué	4,5



---

# Boissons

Eau minérale <i>Gazeuse ou plate - 1 l</i>	3
Sodas Siciliens de la maison Sicilia Tomarchio <b>BIO</b> - 27.5 cl <i>Orange - Orange sanguine - Chinotto - Limonade - Mandarine - Soda</i>	3,8
Thé froid Tomarchio <b>BIO</b> - Citron - pêche - 27.5 cl	3,8
Eau Tonique	3,5
Coca Cola Classic - Coca Cola sans sucre - 33 cl	3,5
Nastro Azzurro 0,0% Analcolic Bière	4
Jus de fruits - Poire - Pêche - Ananas - Myrtille - 20 cl	3
Jus d'orange pressé frais	4



## Bières à la pression

Découvrez nos bières

Petite 20 cl Moyenne 40 cl

### Birra Raffo - Brasserie brute



*Puglia, Italie - alcol 4,8% Vol.*

*Goût : rond et frais.*

*Enrichie en céréales de Pouilles non raffinées, avec des arômes de malt et des notes amères de houblon en fin de bouche. "Brute" parce qu'elle préserve la composition, les arômes et les couleurs naturelles des matières premières.*

1

4

6

### Peroni Nastro azzurro - Premium Lager



*Italie - alcol 5,1% Vol.*

*Goût : sec et rafraîchissant.*

*Elle conserve depuis toujours les caractéristiques d'un produit « Made in Italy », que l'on retrouve dans son arôme équilibré et la qualité de ses ingrédients. Les légères notes amères, données par des houblons nobles finement aromatiques, sont harmonieusement équilibrées par des parfums de fleurs et d'épices. Le haut degré d'atténuation la rend légère et croquante, offrant une sensation de fraîcheur dès la première gorgée.*

1

4

6

## Bières artisanales

*Refermentées en bouteille, non pasteurisées, non filtrées*

Bouteille 33 cl

### Oro - Pils

*Sicile - basse fermentation - alcol 4,9 % Vol.*

*Gout: houblon frais, malté, sec et amer*

1

6

### Bronzo - English Amber Ale

*Sicile - haute fermentation - alcol 5,8 % Vol.*

*Gout: amer modéré, herbacé, malté*

1

6

### Trisca - Blanche

*Sicile- haute fermentation - alcol 5,0 % Vol.*

*Gout: frais, élégant, agrumes*

1

6

---





# Vins pétillants

	Bouteille
<b>Fushà Terre Siciliane IGT <b>BIO</b> – Baglio di Pianetto</b> <i>Insolia Biologico– Method Charmat</i>	 25
<b>700 s.l.m. – Cusumano</b> <i>Pinot Noir principalement et Chardonnay – Brut Méthode Classique</i>	 36
<b>Duca Brut – Duca di Salaparuta</b> <i>Grecanico et Chardonnay – Brut Méthode Charmat</i>	 20
<b>Saint Germain – Firriato</b> <i>Blend di Catarratto et Grillo – Brut Méthode Charmat</i>	 25
<b>Charme Rosé – Firriato</b> <i>Assemblage de cépages autochtones – Vin Mousseux</i>	 26
<b>Vins pétillants au verre de notre sélection</b> 12.	6




# Vins blancs

	Bouteille
<b>Insolia Sicilia DOC <b>BIO</b> – Baglio di Pianetto</b> <i>Insolia 100% Biologique</i>	 19
<b>Viognier DOC <b>BIO</b> – Baglio di Pianetto</b> <i>Viognier 100%</i>	 20
<b>Alta Mora Etna Bianco DOC – Cusumano</b> <i>Carricante 100%</i>	 31
<b>Angimbé – Cusumano</b> <i>Insolia 70% e Chardonnay 30%</i>	 22
<b>Schamaris DOC – Cusumano</b> <i>Grillo 100%</i>	 22
<b>Grillo “autentici di Sicilia” – Duca di Salaparuta</b> <i>Grillo 100%</i>	 19
<b>Lavico Bianco DOC – Duca di Salaparuta</b> <i>Caricante 100%</i>	 34
<b>Sentiero del Vento IGT Terre Siciliane – Duca di Salaparuta</b> <i>Vermentino 100%</i>	 26
<b>Bayamore Bianco DOC – Firriato</b> <i>Chardonnay, Insolia, Viognier</i>	 23
<b>Caeles Cataratto IGT <b>BIO</b> – Firriato</b> <i>Cataratto 100%</i>	 22
<b>Caeles Grillo <b>BIO</b> – Firriato</b> <i>Grillo 100% Biologique</i>	 24
<b>Amira Rosato DOC – Principi di Butera</b> <i>Nero d’Avola 100%</i>	 21
<b>Chardonnay Sicilia DOC – Principi di Butera</b> <i>Chardonnay 100%</i>	 20
<b>Vins blancs au verre de notre sélection</b> 12.	6

# Vins rouges

		Bouteille
<b>Frappato IGT BIO</b> – Baglio di Pianetto <i>Frappato 100%</i>		20
<b>Shymer Terre Siciliane IGT BIO</b> – Baglio di Pianetto <i>Syrah 50%, Merlot 50% Biologique</i>		24
<b>Syrah DOC BIO</b> – Baglio di Pianetto <i>Syrah 100%</i>		20
<b>Benuara Terre Siciliana IGT</b> – Cusumano <i>Nero d'Avola 70%, Syrah 30%</i>		26
<b>Merlot IGT</b> – Cusumano <i>Merlot 100%</i>		20
<b>Nero d'Avola Terre Siciliane IGT</b> – Cusumano <i>Nero d'Avola 100%</i>		20
<b>Frappato "Autentici di Sicilia"</b> – Duca di Salaparuta <i>Frappato 100%</i>		19
<b>Nero d'Avola "autentici di Sicilia" DOC Sicilia</b> – Duca di Salaparuta <i>Nero d'Avola 100%</i>		19
<b>Lavico Etna Rosso DOC</b> – Duca di Salaparuta <i>Nerello Mascarese 100%</i>		35
<b>Caeles Syrah BIO</b> – Firriato <i>Syrah 100% Biologique</i>		25
<b>Le Sabbie dell'Etna DOC</b> – Firriato <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>		32
<b>Sorià Perricone DOC</b> – Firriato <i>Perricone 100%</i>		26
<b>Cabernet Sauvignon Sicilia DOC</b> – Principi di Butera <i>Cabernet Sauvignon 100%</i>		22
<b>Vins rouges au verre de notre sélection</b> 12.		6

# Vins de Liqueurs

		Bouteille cl. 50
<b>Marsala Superiore Riserva Secco DOC</b> – Florio <i>Grillo et Catarratto</i>		35
<b>Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC</b> – Florio <i>Grillo et Catarratto</i>		35
<b>Oltrecento Marsala Superiore Dolce DOC</b> – Florio <i>Raisins blancs Grillo et Catarratto</i>		30
<b>Targa Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC</b> – Florio <i>Grillo 100%</i>		33
<b>Vins de liqueurs au verre de notre sélection</b> 12.		6

---

# Amers & Distillats

<b>Averna</b>	4
<i>il est intense et doux-amer, avec des notes d'orange et de réglisse équilibré par la myrtille, le genévrier, le romarin et la sauge</i>	
<b>Averna riserva Tributo Siciliano</b>	5
<i>Il est patiemment stocké pendant au moins 18 mois dans des fûts précieux dans l'usine historique de Caltanissetta. Cela souligne les arômes de fruits secs et d'herbes méditerranéennes de la recette original et donne à l'amaro des notes de bois légèrement grillé ainsi qu'une agréable douceur.</i>	
<b>Ramp@Blic Sicilian Legacy</b>	7
<b>Ramp@Blic Sicilian Origin</b>	7

## Cocktail

<b>Averna Sicilian mule</b>	7
<i>(Averna, Thomas Henry Ginger Beer, jus de citron)</i>	
<b>Americano</b>	8,5
<b>Negroni/Negroni sbagliato</b>	8,5
<b>Bulldog Tonic</b>	8,5
<b>Analcolique</b>	6
<b>Crodino XL Biondo/Arancia Rossa</b>	5



---

### *Spritz Selection*

---

<b>Aperol Spritz</b>	7
<b>Campari Spritz</b>	7
<b>Cynar Spritz</b>	7
<b>Sarti Spritz</b> <i>(Sarti Rosa Prosecco soda)</i>	7
<b>Hugo Spritz</b>	7

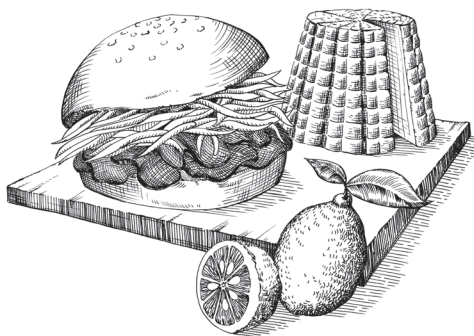
---

---

**Veillez noter que les aliments servis dans cet établissement peuvent contenir un ou plusieurs des allergènes suivants en tant qu'ingrédients ou sous forme de traces résultant du processus de production.**

Les allergènes énumérés ci-dessus sont indiqués dans le menu sous la description de la recette avec le numéro d'identification suivant:

1. Céréales contenant du gluten et produits dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut).
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poisson.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produits laitiers.
8. Fruits à coque et produits à base de fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia).
9. Le céleri et les produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de sésame.
12. Sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg.
13. Lupins et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits dérivés.



**anticafocacceria.it**

**Follow us**



English Menu  
Carte en français



**Antica Focacceria S. Francesco**  
Cucina popolare siciliana dal 1834